BS8304001
BS8304021

DE Benutzerinformation

AEG

perfekt in form und funktion

INHALT

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN 3
2. SICHERHEITSHINWEISE 4
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 7
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 8
5. BEDIENFELD 9
6. TÄGLICHER GEBRAUCH 11
7. UHRFUNKTIONEN 15
8. AUTOMATIKPROGRAMME 16
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS 17
10. ZUSATZFUNKTIONEN 18
11. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE 20
12. REINIGUNG UND PFLEGE 42
13. WAS TUN, WENN 45

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:

Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com

Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.aeg.com/productregistration

Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

KUNDENDIENST UND -BETREUUNG

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

⚠ Warnungs-/ Sicherheitshinweise.

ℹ Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiss. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Gerät. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.

- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Stromversorgung.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Ofenglastür; sie können die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor.
- Ziehen Sie die Einhängegitter erst vorne und dann hinten von der Seitenwand weg und nehmen Sie sie heraus. Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

2. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

2.1 Montage

⚠ **WARNUNG!**
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Türgriff.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät unterhalb von bzw. zwischen sicheren Konstruktionen montiert wird.
- Die Seiten des Geräts dürfen nur an Geräte oder Einheiten in gleicher Höhe angrenzen.

Elektrischer Anschluss

⚠ **WARNUNG!**
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet werden.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Das Gerät darf ausschließlich an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wen-

den Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür nicht berührt, insbesondere wenn die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Verwenden Sie immer die richtigen Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.2 Gebrauch

WARNUNG!
Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Während des Betriebs wird das Geräteinnere heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft austreten.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Halten Sie die Tür immer geschlossen, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Wenn Sie Zutaten mit Alkohol verwenden, kann ein Alkohol-Luftgemisch entstehen.
- Achten Sie beim Öffnen der Tür darauf, dass keine Funken oder offenen Flammen in das Geräts gelangen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!
Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Um Beschädigungen oder Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:

  – Stellen Sie Kochgeschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Gerätes.

  – Stellen Sie kein Wasser in das heiße Gerät.

  – Lassen Sie nach dem Abschalten des Geräts kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Backofeninnenraum stehen.

  – Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen der Innenausstattung sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emailbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts. Sie stellen keinen

Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes dar.

- Verwenden Sie für feuchte Kuchen die Brat- und Fettpfanne. Fruchtsäfte verursachen bleibende Flecken.

Dampfgaren

WARNUNG!
Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Öffnen Sie während des Dampfgarens nicht die Gerätetür. Es kann heißer Dampf austreten.

2.3 Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Risiko von Verletzungen, Brand oder Beschädigungen am Gerät.

- Schalten Sie vor Reinigungsarbeiten immer das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Zusätzlich besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Glasscheiben der Tür umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich hierzu an den Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür sorgsam vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie nur neutrale Reinigungsmittel. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.
- Reinigen Sie die katalytische Emailbeschichtung (falls vorhanden) nicht mit Reinigungsmitteln.

2.4 Innenbeleuchtung

- Die Leuchtmittel in diesem Gerät sind nur für Haushaltsgeräte geeignet. Benutzen Sie sie nicht für die Raumbeleuchtung.

WARNUNG!
Stromschlaggefahr.

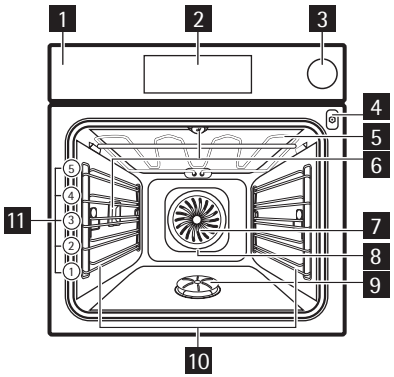
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie die Lampe austauschen.
- Verwenden Sie dazu eine Lampe mit der gleichen Leistung.

2.5 Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

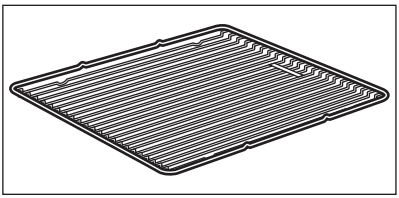
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder oder Haustiere in dem Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

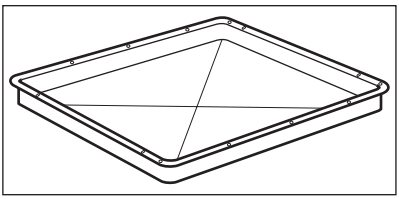


1 Bedienfeld
2 Elektronischer Programmspeicher
3 Wasserschublade
4 Buchse für den KT Sensor
5 Heizelement
6 Lampe
7 Ventilator
8 Rückwandheizelement
9 Dampfgenerator mit Abdeckung
10 Einhängegitter, herausnehmbar
11 Einschubebenen

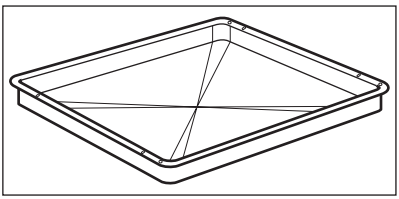
3.1 Zubehör



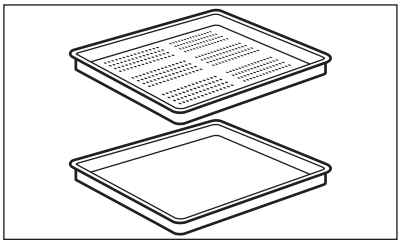
Kombirost
Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



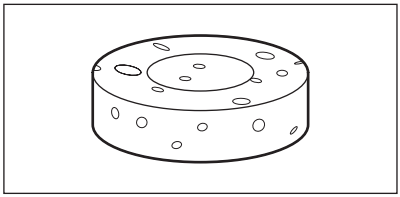
Backblech
Für Kuchen und Plätzchen.



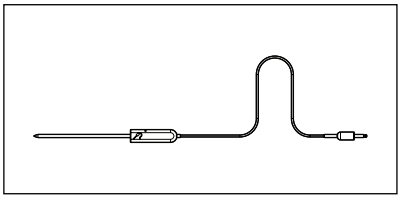
Brat- und Fettpfanne
Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von austretendem Fett.



Dampfgarset
Ein unperforierter und ein perforierter Garbehälter.
Während des Dampfgarens führt das Dampfgarset Kondenswasser vom Gargut weg. Verwenden Sie die Garbehälter zur Zubereitung von Speisen, die während des Kochens nicht in Wasser liegen sollten (z. B. Gemüse, Fischstücke, Hühnerbrust). Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen (z. B. Reis, Polenta, Nudeln).



Schwamm
Zur Entfernung von Restwasser aus dem Dampfgenerator.



KT Sensor
Zum Messen des Garzustands.

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

4.1 Erste Reinigung

- Entfernen Sie alle Teile aus dem Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme.

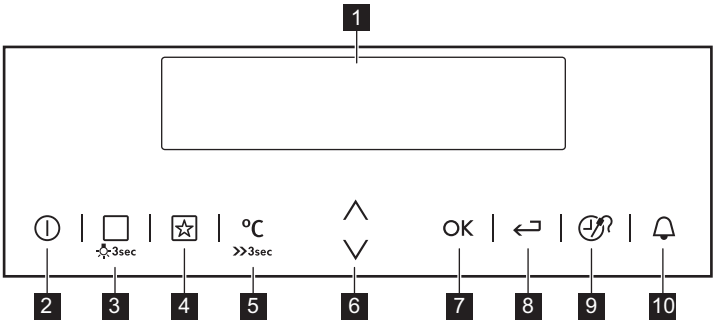
Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

4.2 Erstanschluss

Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall müssen die Sprache, der Kontrast und die Helligkeit des Displays sowie die Uhrzeit eingestellt werden. Die entsprechenden Werte werden mit ∧ oder ∨ eingestellt. Mit **OK** bestätigen.

5. BEDIENFELD

5.1 Elektronischer Programmspeicher

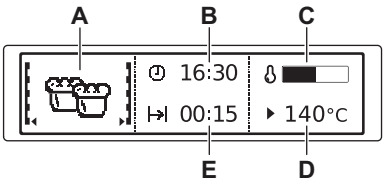


Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder.

Nummer	Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
1	-	Display	Anzeige der aktuellen Geräteeinstellungen.
2		AN/AUS	Ein- und Ausschalten des Geräts.
3	3sec	Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Zum Auswählen einer Ofenfunktion, das Sensorfeld einmal berühren. Zum Auswählen der Funktion Koch-Assistent das Sensorfeld zweimal berühren. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang berühren (Einschalten der Beleuchtung ist auch bei ausgeschaltetem Gerät möglich).
4		Bevorzugtes Programm	Zum Speichern und Aufrufen der bevorzugten Programme.
5	°C 3sec	Temperaturauswahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Gerätetemperatur. Zum Ein- oder Ausschalten der Funktion Schnellaufheizung das Feld 3 Sekunden lang berühren.
6		Auf- und Abwärtstaste	Menünavigation nach oben oder nach unten.

Nummer	Sensorfeld	Funktion	Bemerkung
7	OK	OK	Bestätigung der Auswahl oder Einstellung.
8	↩	Home-Taste	Anzeige des Hauptmenüs.
9		Zeit und zusätzliche Funktionen	Zum Einstellen verschiedener Funktionen. Dieses Sensorfeld bei eingeschalteter Ofenfunktion berühren, um die Uhr, die Kindersicherung, den Speicher Bevorzugtes Programm , Heat + Hold , Set + Go einzustellen oder die KT Sensor-Einstellungen zu ändern.
10		Kurzzeit-Wecker	Einstellen von Kurzzeit-Wecker .

Display



A) Ofenfunktion
B) Tageszeit
C) Aufheiz-Anzeige
D) Temperatur
E) Die Dauer oder das Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen im Display

Symbol		Funktion
	Kurzzeit-Wecker	Die Funktion ist eingeschaltet.
	Tageszeit	Zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
|→|	Dauer	Zeigt die für die Garfunktion benötigte Zeit an.
→|	Ende	Zeigt an, wann die Garfunktion endet.
	Zeitanzeige	Zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende der Ofenfunktion an. Diese Zeit kann durch gleichzeitiges Berühren von ∨ und ∧ zurückgesetzt werden.
	Aufheiz-Anzeige	Zeigt die Temperatur im Garraum an.
	Anzeige für die Schnellaufheizung	Die Funktion ist eingeschaltet. Sie verringert die Aufheizzeit.
	Gewichtsautomatik	Die Gewichtsautomatik ist eingeschaltet, oder das Gewicht kann geändert werden.
	Heat + Hold	Die Funktion ist eingeschaltet.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

6.1 Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Drücken Sie ∨ oder ∧, um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.

Mit ↩ können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

6.2 Überblick über die Menüs

Hauptmenü

Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
	Koch-Assistent	Liste mit automatischen Garprogrammen.
	Dampfreinigung	Reinigung mit Dampf.
	Einstellungen	Liste mit weiteren Einstellungen.
	Bevorzugtes Programm	Liste der bevorzugten Garprogramme, die vom Benutzer gespeichert wurden.

Untermenü von: Einstellungen

Symbol	Untermenü	Anwendung
	Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
	Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf AN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
	SET + GO	Steht diese Funktion auf AN, können Sie diese Funktion wählen, nachdem Sie eine Ofenfunktion eingeschaltet haben.
	Heat + Hold	Steht diese Funktion auf AN, können Sie diese Funktion wählen, nachdem Sie eine Ofenfunktion eingeschaltet haben.
	Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion.
	Kontrast	Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
	Helligkeit	Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
	Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.

Symbol	Untermenü	Anwendung
	Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
	Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds „An/Aus" lässt sich nicht ausschalten.
	Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
	Reinigungsassistent	Unterstützt beim Reinigungsprozess.
i	Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
	Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.

6.3 Ofenfunktionen

Untermenü von: Ofenfunktionen

Ofenfunktion		Anwendung
	Vital-Dampf	Für Gemüse, Fisch, Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder besondere Beilagen.
	Intervall Plus	Für Gerichte mit einem hohen Feuchtigkeitsgehalt, zum Pochieren von Fisch und für Zubereitung von Eierstich und Terrinen.
	Intervall-Dampf	Zum Backen von Brot und Braten von großen Fleischstücken und zum Aufwärmen von gekühlten und gefrorenen Speisen.
	ÖKO Dampf	Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch während des Garvorgangs. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen zu den entsprechenden Ofenfunktionen.
	Feuchte Heißluft	Zum energiesparenden Backen und Garen von überwiegend trockenem Gebäck sowie zum Backen in Formen auf einer Ebene.
	Heißluft mit Ringheizkörper	Zum Backen auf bis zu drei Ebenen gleichzeitig. Die Backofentemperatur 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze .

Ofenfunktion		Anwendung
	Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte, die eine intensivere Bräunung und Knusprigkeit des Bodens benötigen. Die Backofentemperatur 20-40 °C niedriger einstellen als bei Ober-/Unterhitze .
	Bio-Garen	Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten.
	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene
	Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte wie Pommes Frites, Kroketten und Frühlingsrollen schön knusprig werden.
	Heißluftgrillen	Zum Braten größerer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Einschubebene. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Grillstufe 2	Zum Grillen flacher Lebensmittel in größeren Mengen. Zum Toasten von Brot.
	Grillstufe 1	Zum Grillen flacher Lebensmittel in der Mitte des Rostes. Zum Toasten von Brot.
	Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen.
	Auftauen	Zum Auftauen von Tiefkühlprodukten.
	Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit krossen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.
	Gärstufe	Zum kontrollierten Gehen lassen eines Hefeteigs vor dem Backen.
	Brot Backen	Zum Backen von Brot.
	Überbacken	Für Aufläufe wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Auch zum Gratinieren und Überbacken.
	Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse, wie z.B. Mixed Pickles in Gläsern mit Flüssigkeit.
	Dörren	Zum Dörren von Obst und Gemüse in Scheiben wie Äpfeln, Pflaumen, Pfirsichen sowie Tomaten, Zucchini und Pilzen.
	Teller wärmen	Zum Vorwärmen der Teller vor dem Servieren.

Ofenfunktion		Anwendung
	Regenerieren	Zum Aufwärmen bereits gekochter Speisen direkt auf dem Teller.
	ÖKO Braten	Mit den ÖKO-Funktionen optimieren Sie den Energieverbrauch während des Garvorgangs. Sie müssen jedoch zuerst die Gardauer festlegen. Weitere Informationen zu den empfohlenen Einstellungen finden Sie in den Kochtabellen zu den entsprechenden Ofenfunktionen.

6.4 Einschalten einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen . Mit **OK** bestätigen.
3. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein. Mit **OK** bestätigen.
4. Stellen Sie die Temperatur ein. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie , um direkt in das Menü Ofenfunktionen zu gelangen. Sie können es verwenden, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

6.5 Dampfgaren

Die Abdeckung der Wasserschublade befindet sich im Bedienfeld.

1. Drücken Sie auf die Abdeckung, um die Wasserschublade zu öffnen.
2. Füllen Sie 800 ml Wasser in die Wasserschublade.

   Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten.

Füllen Sie kein Wasser direkt in den Dampfgenerator ein. Verwenden Sie nur Wasser als Flüssigkeit. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser.

3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Wählen Sie die Dampfgarfunktion (siehe Tabelle „Ofenfunktionen“) und die Temperatur.
5. Stellen Sie bei Bedarf die Funktion Dauer |→| oder Ende →| ein. Nach ca. 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Sobald das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Am Ende der Garzeit ertönt der Signalton erneut.
6. Schalten Sie das Gerät aus.

Ist der Dampfgenerator leer, ertönt ein Signalton.

Nehmen Sie nach dem Abkühlen des Geräts das restliche Wasser aus dem Dampfgenerator mit dem Schwamm auf. Reinigen Sie, falls erforderlich, den Dampfgenerator mit Essig. Lassen Sie zum vollständigen Trocknen die Tür offen.

6.6 Aufheiz-Anzeige

Der Balken leuchtet im Display auf, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Der Balken zeigt an, dass die Temperatur ansteigt.

Anzeige für die Schnellaufheizung

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit. Zum Einschalten der Funktion halten Sie 3 Sekunden lang gedrückt. Das Anzeigesymbol für die Schnellaufheizung erscheint im Display.

Restwärme

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

6.7 Energiesparen

Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim

täglichen Kochen Energie sparen können:

- **Restwärme:**
  – Die Heizelemente werden bei laufender Ofenfunktion/laufendem Programm 10 % vor dem Garzeitende ausgeschaltet (die Lampe und der Ventilator bleiben eingeschaltet). Diese Funktion kann nur für Programme mit einer Gardauer ab 30 Minuten oder mit den Uhrfunktionen (Dauer und Ende) verwendet werden.
  – Nach dem Ausschalten des Geräts kann die Restwärme für das Warmhalten von Speisen verwendet werden. Im Display wird die verbleibende Temperatur angezeigt.
- **Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung** - □ 3s 3 Sekunden lang gedrückt halten, um die Backofenbeleuchtung während des Garvorgangs auszuschalten.
- **Öko-Funktionen** - siehe Abschnitt „Ofenfunktionen“ (nur ausgewählte Modelle).

7. UHRFUNKTIONEN

Symbol	Funktion	Beschreibung
🔔	Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std. 30 Min.). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Gerätebetrieb. Sie können die Funktion auch einschalten, wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Schalten Sie die Funktion mit 🔔 ein. Drücken Sie ∧ oder ∨, um die Minuten einzustellen, und **OK** zum Starten.
|→|	Dauer	Zum Einstellen der Betriebszeitdauer des Geräts (max. 23 Std. 59 Min.).
→|	Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std. 59 Min.).

5 Sekunden nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben wird diese Zeit heruntergezählt.

Bei Uhrfunktionen Dauer und Ende werden die Heizelemente nach Ablauf von 90 % der eingestellten Zeit automatisch ausgeschaltet. Mit der vorhandenen Restwärme wird der Garvorgang fortgesetzt, bis die eingestellte Zeit abgelaufen ist (3 bis 20 Minuten).

Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
2. Drücken Sie ⏱ wiederholt, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol anzeigt werden.
3. Drücken Sie ∧ oder ∨, um die gewünschte Zeit einzustellen. Mit **OK** bestätigen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird ausgeschaltet. Im Display erscheint eine Meldung.
4. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzuschalten.

Nützliche Informationen:

- Für die Funktionen Dauer und Ende müssen Sie zuerst die Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Erst danach können Sie die Uhrfunktion einstellen. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
- Sie können die Funktionen Dauer und Ende gleichzeitig verwenden, wenn das Gerät zu einem bestimmten späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausgeschaltet werden soll.

- Bei Verwendung des KT Sensors (falls verfügbar) können die Funktionen Dauer und Ende nicht eingestellt werden.

7.1 Heat + Hold

Die Funktion Heat+Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

- Sie können die Funktion im Menü Einstellungen einschalten und ausschalten.
- Voraussetzungen für die Funktion:
  – Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
  – Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Einschalten der Funktion

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie wiederholt, bis im Display Heat+Hold angezeigt wird. Mit **OK** bestätigen.

Nach Ablauf der Funktion ertönt ein akustisches Signal.
Die Funktion Heat+Hold bleibt eingeschaltet, wenn Sie zu anderen Ofenfunktionen wechseln.

7.2 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf der Dauer weiterläuft.

- Anwendbar auf alle Ofenfunktionen mit Dauer oder Gewichtsautomatik .
- Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

Einschalten der Funktion:

1. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Berühren Sie ein Sensorfeld.
2. Im Display erscheint die Meldung zur Zeitverlängerung um fünf Minuten.
3. Berühren Sie zur Bestätigung (oder ⮐ zum Abbrechen).
4. Stellen Sie die Dauer der Zeitverlängerung ein. Mit **OK** bestätigen.

8. AUTOMATIKPROGRAMME

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

8.1 Koch-Assistent mit Rezeptautomatik

Mit dem Gerät wird eine Reihe von Rezepten zur Verfügung gestellt, die Sie verwenden können. Die Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

Einschalten der Funktion:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Koch-Assistent . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.
4. Wählen Sie Rezeptautomatik . Mit **OK** bestätigen.

Wenn Sie die Funktion Manuell verwenden, verwendet das Gerät automatische Einstellungen. Diese können Sie ändern. Gehen Sie dazu wie für andere Funktionen beschrieben vor.

8.2 Koch-Assistent mit Gewichtsautomatik

Bei dieser Funktion wird die Gardauer automatisch berechnet. Dazu muss das Gewicht des Garguts eingegeben werden.

Einschalten der Funktion:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie Koch-Assistent . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Mit **OK** bestätigen.

4. Wählen Sie Gewichtsautomatik . Mit **OK** bestätigen.
5. Berühren Sie ∧ oder ∨, um das Gewicht des Garguts einzustellen. Mit **OK** bestätigen.

Das Automatikprogramm startet. Sie können die Eingabe für das Gewicht jederzeit ändern. Berühren Sie dazu ∧ oder ∨. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie ein Sensorfeld, um es abzustellen.

Bei einigen Programmen muss das Gargut nach 30 Minuten gewendet werden. Im Display wird eine Erinnerungsmeldung angezeigt.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

9.1 KT Sensor

Der KT Sensor misst die Kerntemperatur des Fleisches. Das Gerät wird ausgeschaltet, sobald das Fleisch die eingestellte Temperatur erreicht hat.

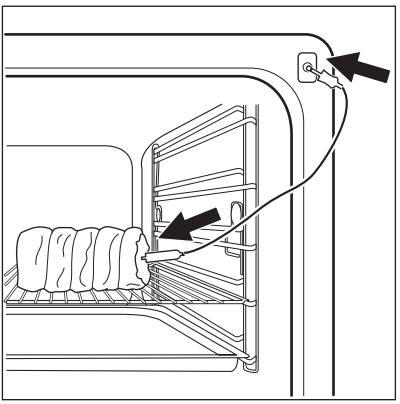
Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur
- Die Kerntemperatur

Verwenden Sie nur den mitgelieferten KT Sensor oder ein Originalersatzteil.

Verwendung des KT Sensors:

1. Führen Sie die Spitze des KT Sensors mittig in das vorbereitete Fleischstück ein.
2. Schalten Sie das Gerät ein.
3. Stecken Sie den Stecker des KT Sensors in die Buchse an der Vorderseite des Geräts.



Im Display wird das Symbol für den KT Sensor angezeigt.

4. Berühren Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden ∧ oder ∨, um die Kerntemperatur einzustellen.
5. Stellen Sie die Backofenfunktion und, falls notwendig, die Backofentemperatur ein.

   Das Gerät berechnet das voraussichtliche Ende. Der ermittelte Wert variiert je nach Speisemenge, eingestellter Backofentemperatur (mindestens 120 °C) und ausgewählter Funktion. Das voraussichtliche Ende wird nach ca. 30 Minuten berechnet.

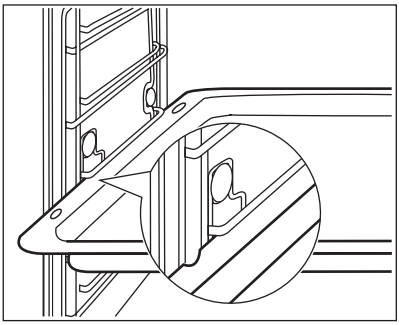
Der KT Sensor muss während des Garvorgangs im Fleisch und der Stecker in der Buchse bleiben.

6. Sobald das Fleisch die eingestellte Kerntemperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Berühren Sie ein Sensorfeld, um den Signalton abzustellen.
7. Ziehen Sie den Stecker des KT Sensors aus der Buchse und nehmen Sie das Fleisch aus dem Backofen.

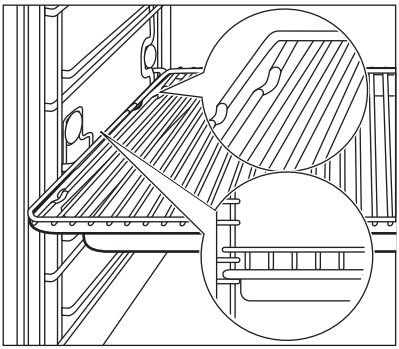
Drücken Sie , um die Kerntemperatur zu ändern.

WARNUNG!
Der KT Sensor ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Spitze des KT Sensors herausnehmen und den Stecker ziehen.

9.2 Einsetzen des Backofenzubehörs



Das tiefe Blech und der Kombirost haben Seitenränder. Durch die Seitenränder und die Form der Führungsstäbe wird das Kippen des Kochgeschirrs verhindert.



Tiefes Blech und Kombirost zusammen einsetzen
Legen Sie den Kombirost auf das tiefe Blech. Schieben Sie das tiefe Blech zwischen die Führungsstäbe einer der Einschubebenen.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Menü Bevorzugtes Programm

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das Menü Bevorzugtes Programm abrufen. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie eine Ofenfunktion oder die Funktion Koch-Assistent .
3. Berühren Sie ☆ wiederholt, bis das Display „ SPEICHERN “ anzeigt. Mit **OK** bestätigen.
4. Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.

   Mit **OK** bestätigen.
5. Geben Sie den Namen für das Programm ein. Der erste Buchstabe blinkt.

   Berühren Sie ∨ oder ∧, um den Buchstaben zu ändern. Mit **OK** bestätigen.
6. Berühren Sie ∨ oder ∧, um den Cursor nach links oder rechts zu bewegen. Mit **OK** bestätigen.

   Der nächste Buchstabe blinkt. Wiederholen Sie ggf. die Schritte 5 und 6.
7. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt.

Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn im Display der erste freie Speicherplatz angezeigt wird, drücken Sie ∨ oder ∧, und drücken Sie dann **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie im Menü Programm umbenennen ändern.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Wählen Sie das Menü Bevorzugtes Programm . Mit **OK** bestätigen.
3. Wählen Sie Ihr bevorzugtes Programm. Mit **OK** bestätigen.

Drücken Sie ☆, um direkt zu Bevorzugtes Programm zu gelangen. Sie können es auch verwenden, wenn das Gerät ausgeschaltet ist (nur bei ausgewählten Modellen).

10.2 Tastensperre

Die Tastensperre Die Tastensperre verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion. Sie lässt sich nur bei eingeschaltetem Gerät einschalten.

Aktivieren der Tastensperre :

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein oder nehmen Sie eine sonstige Einstellung vor.
3. Drücken Sie wiederholt, bis im Display Tastensperre angezeigt wird.
4. Mit **OK** bestätigen.

Wenn das Gerät mit der pyrolytischen Reinigungsfunktion ausgestattet ist, ist die Tür verriegelt, während diese Funktion in Betrieb ist.

Deaktivierung der Tastensperre :

1. Drücken Sie .
2. Mit **OK** bestätigen.

10.3 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert ein versehentliches Bedienen des Geräts.

Ein- und Ausschalten der Kindersicherung:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig und ☆, bis im Display eine Meldung angezeigt wird.

Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion in Betrieb ist (sofern vorhanden), bleibt die Gerätetür verriegelt.
Eine Meldung erscheint im Display, wenn Sie ein Sensorfeld berühren.

10.4 SET + GO

Mit SET + GO können Sie eine Ofenfunktion (oder ein Programm) einstellen und diese später durch Berühren eines einzigen Sensorfelds einschalten.

Einschalten der Funktion:

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. Drücken Sie wiederholt, bis im Display Dauer angezeigt wird.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. Drücken Sie wiederholt, bis im Display SET + GO angezeigt wird.
6. Mit **OK** bestätigen.

Zum Starten von SET + GO berühren Sie ein beliebiges Sensorfeld (außer ⏻).
Die eingestellte Ofenfunktion wird gestartet.
Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein akustisches Signal.

Nützliche Informationen:

- Während die Ofenfunktion in Betrieb ist, ist die Tastensperre eingeschaltet.
- Sie können die Funktion SET + GO im Menü Einstellungen ein- und ausschalten.

10.5 Abschaltautomatik

Das Gerät wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit automatisch ausgeschaltet, wenn:

- Eine Ofenfunktion eingestellt ist.
- Sie die Backofentemperatur nicht ändern.

Temperatur	Abschaltzeit
30 °C - 120 °C	12,5 Std.
120 °C - 200 °C	8,5 Std.
200 °C - 230 °C	5,5 Std.

Die Abschaltautomatik funktioniert bei allen Ofenfunktionen außer Backofenbeleuchtung , Dauer , Ende und KT Sensor.

10.6 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird automatisch das Kühlgebläse eingeschaltet, um die Geräteflächen zu kühlen. Nach dem Abschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse weiter, bis das Gerät abgekühlt ist.

11. PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

11.1 Innenseite der Tür

Bei einigen Modellen finden Sie an der Innenseite der Tür:

- Die Nummerierung der Einschubebenen.
- Informationen über die Backofenfunktionen, Empfehlungen für Einschubebenen und Temperaturen für die Zubereitung üblicher Gerichte.

Die Temperaturen und Backzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

11.2 Hinweise zu speziellen Backofenfunktionen

Warmhalten

Verwenden Sie diese Funktion zum Warmhalten von Gerichten.
Die Temperatur regelt sich automatisch auf 80 °C.

Teller wärmen

Zum Vorwärmen von Tellern und Geschirr.

Teller und Geschirr gleichmäßig auf dem Rost verteilen. Nach der halben Vorwärmzeit den oberen Stapel mit dem unteren vertauschen.
Die automatisch eingestellte Temperatur beträgt 70 °C.
Empfohlene Einschubebene: 3.

Gärstufe

Diese Automatikfunktion kann für alle Rezepte mit einem Hefeteig verwendet werden. Das Programm sorgt für eine gute Umgebungstemperatur, um den Teig gehen zu lassen. Teig zum Gehen lassen in eine ausreichend große Form legen und mit einem feuchten Handtuch oder einer Plastikfolie abdecken. Schieben Sie den Kombirost in Einschubebene 1 ein und stellen Sie die Form darauf. Schließen Sie die Tür und stellen Sie die Funktion „Gärstufe“ ein. Stellen Sie die benötigte Zeit ein.

11.3 Dampfgaren

Dampfgar-Kochgeschirr

- Verwenden Sie nur hitze- und korrosionsbeständiges Kochgeschirr oder Garbehälter aus Chromstahl (nur ausgewählte Modelle).

Einschubebenen

- Die richtigen Einschubebenen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt. Die Einschubebenen werden von unten nach oben gezählt.

Allgemeine Hinweise

- Wenn Sie länger als 30 Minuten oder große Mengen an Speisen garen, geben Sie bei Bedarf Wasser hinzu.
- Geben Sie das Gargut in passendem Kochgeschirr auf die Roste. Achten Sie darauf, dass zwischen den Rosten ein Abstand vorhanden ist, damit der Dampf um das Kochgeschirr zirkulieren kann.
- Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Wasser aus der Wasserschublade, den Schlauchverbindungen und dem Dampfgenerator. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege".

Hinweis zu den Tabellen „Dampfgaren"

- Die Tabellen enthalten Angaben für typische Gerichte.
- Die Temperatur- und Zeitangaben sind lediglich Richtwerte und hängen vom Typ, der Größe und Menge der Speisen und vom Kochgeschirr ab.
- Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept, wenn Sie nicht die Einstellungen für Ihr eigenes Rezept finden.
- Beginnen Sie mit einem kalten Backofen, sofern die Daten in den Tabellen abweichend sind.
- Beim Garen von Reis verwenden Sie ein Verhältnis von Wasser zu Reis von 1,5:1 bis 2:1, da Reis Wasser aufnimmt.

11.4 Wasserdampf-Tabelle

Wassermenge in der Wasserschublade in ml	Zeit[1] (Min.)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

11.5 Vital-Dampf/Öko Dampf

WARNUNG!
Öffnen Sie nicht die Gerätetür, wenn die Funktion in Betrieb ist. Es besteht Verbrennungsgefahr.

Die Funktion eignet sich sowohl für frische als auch für tiefgefrorene Lebensmittel. Zum Garen, Aufwärmen, Auftauen, Pochieren oder Blanchieren von Gemüse, Fleisch, Fisch, Nudeln, Reis, Mais, Grieß und Eiern.
Garen von Menüs: Sie können ein komplettes Menü in einem Durchgang zubereiten. Damit jedes Gericht richtig gegart wird, wählen Sie dafür Speisen mit ähnlichen Garzeiten. Füllen Sie so viel Wasser ein, wie für das Gericht mit der größten Wassermenge erforderlich ist. Stellen Sie die Speisen in geeignetem Kochgeschirr auf die Roste. Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Kochgeschirr, so dass sich der Dampf über alle Speisen ausbreiten kann.

Sterilisieren

- Mit dieser Funktion können Sie Behälter (z.B. Babyflaschen) sterilisieren.
- Stellen Sie die sauberen Behälter in die Mitte des Rostes in der ersten Einschubebene. Achten Sie darauf, dass die Öffnungen in einem kleinen Winkel nach unten zeigen.
- Füllen Sie die Wasserschublade mit der maximalen Wassermenge und stellen Sie eine Dauer von 40 Min. ein.

Gemüse

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1)] (Min.)
Artischocken	2	96	800	50 - 60
Auberginen	2	96	450	15 - 25
Blumenkohl, ganz	2	96	600	35 - 45
Blumenkohl in Röschen	2	96	500	25 - 30
Brokkoli, ganz	2	96	550	30 - 40
Brokkoli in Röschen	2	96	400	20 - 25
Pilze in Schei-ben	2	96	400	15 - 20
Erbsen	2	96	450	20 - 25
Fenchel	2	96	600	35 - 45
Karotten	2	96	600	35 - 45
Kohlrabi (Streifen)	2	96	550	30 - 40
Paprika (Strei-fen)	2	96	400	20 - 25
Lauch (Ringe)	2	96	500	25 - 35
Grüne Boh-nen	2	96	550	35 - 45
Feldsalat in Rosetten	2	96	450	20 - 25
Rosenkohl	2	96	550	30 - 40
Rote Beete	2	96	800 + 400	70 - 90
Schwarzwurzel	2	96	600	35 - 45
Sellerie (ge-würfelt)	2	96	500	25 - 35
Grüner Spar-gel	2	96	500	25 - 35
Weißer Spar-gel	2	96	600	35 - 45
Spinat	2	96	350	15
Tomaten schälen	2	96	350	15

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Weiße Gar-tenbohnen	2	96	500	30 - 40
Wirsing	2	96	400	20 - 25
Zucchini (Scheiben)	2	96	350	15 - 20

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Beilagen

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Dampfnudeln	2	96	600	30 - 40
Kartoffelklöße	2	96	600	35 - 45
Pellkartoffeln, mittelgroß	2	96	750	45 - 55
Reis (Verhält-nis Wasser/ Reis 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Salzkartoffeln, geviertelt	2	96	600	35 - 40
Semmelknö-del	2	96	600	35 - 45
Tagliatelle, frisch	2	96	450	20 - 25
Polenta (Flüs-sigkeitsverhält-nis 3:1)	2	96	750	45 - 50

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Fisch

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Forelle, ca. 250 g	2	85	550	30 - 40
Garnelen, frisch	2	85	450	20 - 25
Garnelen, ge-froren	2	85	550	30 - 40

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Lachsfilets	2	85	500	25 - 35
Lachsforelle, ca. 1000 g	2	85	600	40 - 45
Muscheln	2	96	500	20 - 30
Plattfischfilet	2	80	350	15

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Fleisch

Speise	Einschub-ebene	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Gekochter Schinken 1000 g	2	96	800 + 150	55 - 65
Hähnchenbrust, pochiert	2	90	500	25 - 35
Hähnchen, pochiert, 1000 - 1200 g	2	96	800 + 150	60 - 70
Kalbs-/Schweinerücken ohne Knochen, 800 - 1000 g	2	90	800 + 300	80 - 90
Kasseler (geräucherter Schweinerücken), pochiert	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolatas	2	80	400	15 - 20

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

Eier

Speise	Einschubebe-ne	Temperatur (°C)	Wassermenge in der Wasser-schublade in ml	Zeit[1] (Min.)
Eier, hart gekocht	2	96	500	18 - 21
Eier, mittelhart gekocht	2	96	450	13 - 16
Eier, weich gekocht	2	96	400	11 - 12

1) Die Zeitangaben sind Richtwerte.

11.6 Heißluftgrillen und Vital-Dampf nacheinander

Sie können Fleisch, Gemüse und Beilagen nacheinander durch die Kombination der Funktionen garen. Alle Speisen können dann gleichzeitig serviert werden.

- Verwenden Sie die Funktion Heißluftgrillen, um das Gargut anzubraten.
- Geben Sie dann das vorbereitete Gemüse und die Beilagen in ofengeeignetes Geschirr und stellen Sie es mit dem Braten in den Backofen.
- Lassen Sie die Backofentemperatur auf ca. 80 °C abkühlen. Um die Temperatur schneller abkühlen zu lassen, öffnen Sie ungefähr 15 Minuten lang die Backofentür bis zur ersten Position.
- Die Funktion Vital-Dampf starten und alles zusammen fertig garen.
- Die maximale Wassermenge beträgt 800 ml.

Speise	Heißluftgrillen (Erster Schritt: Fleisch garen)			Vital-Dampf (Zweiter Schritt: Gemüse hinzufügen)		
	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Einschubebene
Roastbeef/Filet 1 kg Rosenkohl, Polenta	180	60 – 70	Fleisch: 1	96	40 – 50	Fleisch: 1 Gemüse: 3
Schweinebraten 1 kg Kartoffeln, Gemüse, Soße	180	60 – 70	Fleisch: 1	96	30 – 40	Fleisch: 1 Gemüse: 3
Kalbsbraten 1 kg Reis, Gemüse	180	50 – 60	Fleisch: 1	96	30 – 40	Fleisch: 1 Gemüse: 3

11.7 Intervall Plus

Lebensmittel	Intervall Plus (Wassermenge: ca. 300 ml)		
	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pudding/Flan in Portionsschalen[1)]	2	90	40 - 45
Gebackene Eier [1)]	2	90	35 - 45
Terrine[1)]	2	90	40 - 50
Dünnes Fischfilet	2	85	15 - 25
Dickes Fischfilet	2	90	25 - 35
Kleiner Fisch bis 350 g	2	90	25 - 35
Ganzer Fisch bis 1000 g	2	90	35 - 45

1) Bei geschlossener Tür noch eine halbe Stunde nachziehen lassen.

Aufwärmen

Lebensmittel	Intervall Plus (Wassermenge: ca. 300 ml)		
	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Knödel	2	85	25 - 35
Nudeln	2	85	20 - 25
Reis	2	85	20 - 25
Tellergerichte	2	85	20 - 25

11.8 Intervall-Dampf

Lebensmittel	Intervall-Dampf [1]		
	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Schweinebraten 1000 g	2	160 - 180	90 - 100
Roastbeef/Filet 1000 g	2	180 - 200	60 - 90
Kalbsbraten 1.000 g	2	180	80 - 90
Hackbraten, roh 500 g	2	180	30 - 40
Geräucherter Schweinerücken 600-1000 g (2 Stunden durchziehen lassen)	2	160 - 180	60 - 70
Hähnchen 1000 g	2	180 - 200	50 - 60
Ente 1500 - 2000 g	2	180	70 - 90
Gans 3000 g	1	170	130 - 170
Kartoffelgratin	2	160 - 170	50 - 60
Nudelauflauf	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Verschiedene Brote 500 - 1000 g	2	180 - 190	50 - 60
Brötchen 40 - 60 g	2	180 - 210	30 - 40
Frischback-Brötchen	2	200	10 - 20
Frischback-Baguette 40 - 50 g	2	200	20 - 30
Frischback-Baguette 40 - 50 g, gefroren	2	200	25 - 35

[1] Die erforderliche Wassermenge hängt von der Gardauer ab.

11.9 Backen

Allgemeine Hinweise

- Ihr neuer Backofen backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Passen Sie Ihre normalen Einstellungen (Temperatur, Garzeiten) und die Einschubebenen an die Werte in den Tabellen an.

- Bei längeren Backzeiten können Sie den Backofen etwa 10 Minuten vor Ablauf der Zeit ausschalten und die Restwärme nutzen.

Wenn Sie gefrorene Lebensmittel in den Backofen geben, können sich die Backbleche beim Backen verformen. Nachdem die Backbleche abgekühlt sind, hebt sich die Verformung wieder auf.

Hinweise zu den Backtabellen

- Der Hersteller empfiehlt bei der ersten Zubreitung die niedrigere Temperatur einzustellen.
- Finden Sie für ein spezielles Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.
- Sie können die Backzeit um 10 - 15 Minuten verlängern, wenn Kuchen auf mehreren Ebenen gebacken werden.
- Höhenunterschiede bei Kuchen und Gebäck können zu Beginn zu unterschiedlicher Bräunung führen. Verändern Sie in diesem Fall nicht die Temperatureinstellung. Die Bräunungsunterschiede gleichen sich während des Backvorgangs aus.

11.10 Tipps zum Backen

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Die Unterseite des Kuchens ist zu hell.	Die Einschubebene ist nicht richtig.	Stellen Sie den Kuchen auf eine niedrigere Einschubebene.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backofentemperatur ist zu hoch.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas niedrigere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Die Backzeit ist zu kurz.	Stellen Sie eine längere Backzeit ein. **Die Backzeit lässt sich nicht durch eine höhere Temperatur verringern.**
Der Kuchen fällt zusammen (wird feucht, klumpig, streifig).	Der Teig enthält zu viel Flüssigkeit.	Weniger Flüssigkeit verwenden. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine höhere Backofentemperatur ein.
Der Kuchen ist zu trocken.	Die Backzeit ist zu lang.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine kürzere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Backofentemperatur ist zu hoch und die Backzeit zu kurz.	Stellen Sie eine niedrigere Backofentemperatur und eine längere Backzeit ein.
Der Kuchen ist unregelmäßig gebräunt.	Die Mischung ist ungleich verteilt.	Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf dem Backblech.

Backergebnis	Mögliche Ursache	Abhilfe
Der Kuchen ist nach der eingestellten Zeit nicht fertig gebacken.	Die Backofentemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie beim nächsten Kuchen eine etwas höhere Backofentemperatur ein.

11.11 Backen auf einer Einschubebene:

Backen in Formen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Gugelhupf/ Brioche	Heißluft mit Ringheizkörper	1	150 - 160	50 - 70
Sandkuchen/ Früchtekuchen	Heißluft mit Ringheizkörper	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake/Biskuit (ohne Butter)	Ober-/Unterhitze	2	160	35 - 50
Tortenboden - Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	170 - 180 [1)]	10 - 25
Tortenboden - Rührteig	Heißluft mit Ringheizkörper	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Heißluft mit Ringheizkörper	2	160	60 - 90
Apple pie/Apfelkuchen (2 Formen Ø 20 cm, diagonal versetzt)	Ober-/Unterhitze	1	180	70 - 90
Käsekuchen	Ober-/Unterhitze	1	170 - 190	60 - 90

[1)] Backofen vorheizen.

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Hefezopf/Hefekranz	Ober-/Unterhitze	3	170 - 190	30 - 40
Christstollen	Ober-/Unterhitze	2	160 - 180 1)	50 - 70
Brot (Roggenbrot): **1.** Erster Teil des Backvorgangs. **2.** Zweiter Teil des Backvorgangs.	Ober-/Unterhitze	1	**1.** 230 1) **2.** 160 - 180	**1.** 20 **2.** 30 - 60
Windbeutel/Eclairs	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 1)	20 - 35
Biskuitrolle	Ober-/Unterhitze	3	180 - 200 1)	10 - 20
Streuselkuchen (trocken)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150 - 160	20 - 40
Mandel-/Zuckerkuchen	Ober-/Unterhitze	3	190 - 210 1)	20 - 30
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig) 2)	Heißluft mit Ringheizkörper	3	150	35 - 55
Obstkuchen (mit Hefeteig/Rührteig) 2)	Ober-/Unterhitze	3	170	35 - 55
Obstkuchen mit Mürbeteig	Heißluft mit Ringheizkörper	3	160 - 170	40 - 80
Hefekuchen mit empfindlichen Belägen (z. B. Quark, Sahne, Pudding)	Ober-/Unterhitze	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Backofen vorheizen.

2) Tiefes Blech benutzen.

Plätzchen

Backware	Backofen-funktion	Einschubebe-ne	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Mürbeteig-plätzchen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 - 160	10 - 20
Short bread/ Mürbeteigge-bäck/Feinge-bäck	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	140	20 - 35
Short bread/ Mürbeteigge-bäck/Feinge-bäck	Ober-/Unter-hitze	3	160 1)	20 - 30
Rührteigplätz-chen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 - 160	15 - 20
Eiweißge-bäck/Baiser	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	80 - 100	120 - 150
Makronen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	100 - 120	30 - 50
Hefekleinge-bäck	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 - 160	20 - 40
Blätterteigge-bäck	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	170 - 180 1)	20 - 30
Brötchen	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	160 1)	10 - 25
Brötchen	Ober-/Unter-hitze	3	190 - 210 1)	10 - 25
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Heißluft mit Ringheizkör-per	3	150 1)	20 - 35
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	Ober-/Unter-hitze	3	170 1)	20 - 30

1) Backofen vorheizen.

Aufläufe und Überbackenes

Speise	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Nudelauflauf	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	25 - 40
Gemüsegratin[1)]	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160 - 170	15 - 30
Überbackene Baguettes	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160 - 170	15 - 30
Süße Aufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	40 - 60
Fischaufläufe	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	30 - 60
Gefülltes Gemüse	Heißluftgrillen oder Heißluft mit Ringheizkörper	1	160 - 170	30 - 60

1) Backofen vorheizen.

Feuchte Heißluft

Lebensmittel	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Nudelauflauf	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Kartoffelgratin	2	190 - 210	55 - 80
Süßer Auflauf	2	180 - 200	45 - 60
Gugelhupf oder Brioche	1	160 - 170	50 - 70
Hefezopf/Hefekranz	2	170 - 190	40 - 50
Streuselkuchen (trocken)	3	160 - 170	20 - 40
Hefekleingebäck	2	160 - 170	20 - 40

11.12 Backen auf mehreren Ebenen

Kuchen/Gebäck/Brot auf Backblechen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Windbeutel/ Eclairs	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Streuselkuchen, trocken	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Backofen vorheizen.

Plätzchen/small cakes/Törtchen/Gebäck/Brötchen

Backware	Heißluft mit Ringheizkörper		Temperatur in °C	Zeit (Min.)
	Einschubebene			
	2 Ebenen	3 Ebenen		
Mürbeteigplätzchen	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread/ Mürbeteiggebäck/Feingebäck	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Rührteigplätzchen	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Eiweißgebäck/Baiser	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Makronen	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Hefekleingebäck	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Blätterteiggebäck	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Brötchen	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes/ Törtchen (20 Stück pro Blech)	1 / 4	-	150 1)	25 - 40

1) Backofen vorheizen.

11.13 Bio-Garen

Benutzen Sie diese Funktion zum Garen magerer, zarter Fleisch- und Fischstücke bei Kerntemperaturen bis zu 65 °C. Bio-Garen ist nicht für Schmorbraten oder fetten Schweinebraten geeignet. Sie können den KT Sensor zur Sicherstellung der idealen Kerntemperatur des Bratens benutzen (siehe Tabelle für den KT Sensor).
Für die ersten 10 Minuten stellen Sie die Temperatur des Backofen zwischen 80 °C und 150 °C ein. Die Standardtempe-

ratur beträgt 90 °C. Nach der Einstellung der Temperatur behält der Backofen eine Temperatur von 80 °C bei. Benutzen Sie die Funktion Bio-Garen nicht für Geflügel.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, benutzen Sie keinen Deckel.

1. Das Fleisch in einer Pfanne auf dem Kochfeld auf jeder Seite 1-2 Min. sehr heiß anbraten.
2. Das Fleisch in der heißen Bratpfanne auf den Kombirost in den Backofen stellen.
3. Den KT Sensor in das Fleisch einführen.
4. Die Funktion Bio-Garen auswählen und die gewünschte Kerntemperatur einstellen.

Gargut	Gewicht (g)	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit in Min.
Roastbeef/Filet	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Rinderfilet	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Kalbsbraten	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Steaks	200 - 300	3	120	20 - 40

11.14 Pizzastufe

Backware	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Pizza (dünner Boden)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (mit viel Belag)	2	180 - 200	20 - 30
Obsttörtchen	1	180 - 200	40 - 55
Spinatquiche	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Schweizer Flan	1	170 - 190	45 - 55
Apfelkuchen, gedeckt	1	150 - 170	50 - 60
Gemüsekuchen	1	160 - 180	50 - 60
Ungesäuertes Brot	2	230 1)	10 - 20
Blätterteigquiche	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammkuchen (Pizza-ähnliches Gericht aus dem Elsass)	2	230 1)	12 - 20
Piroggen (Russische Version der Calzone)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Backofen vorheizen.

2) Brat- und Fettpfanne benutzen.

11.15 Braten

- Benutzen Sie zum Braten hitzebeständiges Geschirr (beachten Sie die Angaben des Herstellers).
- Große Bratenstücke können direkt in der Brat- und Fettpfanne (falls vorhanden) oder auf dem Kombirost über der Brat- und Fettpfanne gebraten werden.
- Braten Sie magere Fleischsorten in einem Bräter mit Deckel. So bleibt das Fleisch saftig.
- Alle Fleischarten, die bräunen oder eine Kruste bekommen sollen, können im Bräter ohne Deckel gebraten werden.
- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch erst ab 1 kg im Backofen zu braten.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, etwas Flüssigkeit in die Brat- und Fettpfanne geben.
- Braten nach Bedarf wenden (nach 1/2 - 2/3 der Bratzeit).
- Große Bratenstücke und Geflügel mit dem Bratensaft mehrmals während der Bratzeit übergießen. Dadurch erzielen Sie ein besseres Bratergebnis.
- Schalten Sie das Gerät ca. 10 Minuten vor Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.

11.16 Braten mit Heißluftgrillen

Rindfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schmorbraten	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	230	120 - 150
Roastbeef oder Filet: Englisch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	1	190 - 200 **1)**	5 - 6
Roastbeef oder Filet: Medium	je cm Dicke	Heißluftgrillen	1	180 - 190 **1)**	6 - 8
Roastbeef oder Filet: Durch	je cm Dicke	Heißluftgrillen	1	170 - 180 **1)**	8 - 10

1) Backofen vorheizen.

Schweinefleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Schulter/Nacken/Schinkenstück	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	90 - 120
Kotelett/Spare Ribs	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	170 - 180	60 - 90
Hackbraten	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 170	50 - 60
Schweinshaxe (vorgegart)	750 g - 1 kg	Heißluftgrillen	1	150 - 170	90 - 120

Kalbfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Kalbsbraten	1 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	90 - 120
Kalbshaxe	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 150

Lammfleisch

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Lammkeule/Lammbraten	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	150 - 170	100 - 120
Lammrücken	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	40 - 60

Wild

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Hasenrücken/-keulen	bis zu 1 kg	Ober-/Unterhitze	1	230 1)	30 - 40
Rehrücken, Hirschrücken	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	35 - 40
Reh-/Hirschkeule	1,5 - 2 kg	Ober-/Unterhitze	1	180 - 200	60 - 90

1) Backofen vorheizen.

Geflügel

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Geflügelteile	je 200 - 250 g	Heißluftgrillen	1	200 - 220	30 - 50
Hähnchenhälfte	je 400 - 500 g	Heißluftgrillen	1	190 - 210	35 - 50
Hähnchen, Poularde	1 - 1,5 kg	Heißluftgrillen	1	190 - 210	50 - 70
Ente	1,5 - 2 kg	Heißluftgrillen	1	180 - 200	80 - 100
Gans	3,5 - 5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 180

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Pute	2,5 - 3,5 kg	Heißluftgrillen	1	160 - 180	120 - 150
Pute	4 - 6 kg	Heißluftgrillen	1	140 - 160	150 - 240

Fisch, gedünstet

Fleischart	Menge	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur in °C	Zeit (Min.)
Fisch, ganz	1 - 1,5 kg	Ober-/Unterhitze	1	210 - 220	40 - 60

11.17 Grillstufe 1

Benutzen Sie den Grill immer mit der höchsten Temperatureinstellung.
Schieben Sie den Rost gemäß den Empfehlungen in der Grilltabelle in die entsprechende Einschubebene.
Schieben Sie zum Auffangen von Fett die Fettpfanne immer in die erste Einschubebene.
Nur flache Fleisch- oder Fischstücke grillen.
Heizen Sie den leeren Backofen immer 5 Minuten lang mit der Grill-Funktion vor.

VORSICHT!
Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür.

Grillstufe 1

Grillgut	Einschubebene	Temperatur	Zeit (Min.)	
			Erste Seite	Zweite Seite
Rinderbraten	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Rinderfilet	3	230	20 - 30	20 - 30
Schweinerücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Kalbsrücken	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lammrücken	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Fisch, ganz, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grillstufe 2

Grillgut	Einschubebene	Zeit (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Burgers/Frikadellen	4	8 - 10	6 - 8
Schweinefilet	4	10 - 12	6 - 10
Würstchen	4	10 - 12	6 - 8
Filet/Kalbssteaks	4	7 - 10	6 - 8
Toast /Toast [1)]	5	1 - 3	1 - 3

Grillgut	Einschubebene	Zeit (Min.)	
		Erste Seite	Zweite Seite
Überbackener Toast	4	6 - 8	-

1) Backofen vorheizen.

11.18 Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und stellen Sie sie auf einem Teller.
Bedecken Sie die Lebensmittel nicht mit einer Schüssel oder einem Teller, da dadurch die Auftauzeit verlängert werden könnte.
Benutzen Sie die erste Einschubebene von unten.

Speise	Auftauzeit (Min.)	Zusätzliche Auftauzeit (Min.)	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Legen Sie zunächst eine umgedrehte Untertasse auf einen großen Teller, und legen Sie dann das Hähnchen darauf. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fleisch, 500 g	90 - 120	20 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Forelle, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Erdbeeren, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Butter, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Sahne, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Sahne lässt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen.
Torte, 1400 g	60	60	-

11.19 Convenience-Lebensmittel (Fertiggerichte)

Heißluft mit Ringheizkörper

Convenience-Lebensmittel (Fertiggerichte)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pizza, gefroren	2	200 - 220	15 - 25
Pizza American, gefroren	2	190 - 210	20 - 25
Pizza, gekühlt	2	210 - 230	13 - 25

Convenience-Lebensmittel (Fertiggerichte)	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pizzasnacks, gefroren	2	180 - 200	15 - 30
Pommes Frites, dünn	3	200 - 220	20 - 30
Pommes Frites, dick	3	200 - 220	25 - 35
Kroketten	3	220 - 230	20 - 35
Rösti	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne/Cannelloni, frisch	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne/Cannelloni, gefr.	2	160 - 180	40 - 60
Ofengebackener Käse	3	170 - 190	20 - 30
Hähnchenflügel	2	190 - 210	20 - 30

Gefrorene Fertiggerichte

Gargut	Backofenfunktionen	Einschubebene	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Pizza, gefroren	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Pommes Frites[1] (300 - 600 g)	Ober-/Unterhitze oder Heißluftgrillen	3	200 - 220	gemäß Herstelleranweisungen
Baguettes	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen
Obstkuchen	Ober-/Unterhitze	3	gemäß Herstelleranweisungen	gemäß Herstelleranweisungen

1) Pommes Frites zwischendurch 2 bis 3 Mal wenden

11.20 Dörren

Backbleche mit Backpapier abdecken. Für ein optimales Ergebnis, schalten Sie das Gerät nach der Hälfte der Zeit aus.

Öffnen Sie die Gerätetür und lassen Sie das Gerät abkühlen. Danach das Dörrgut fertig dörren.

Gemüse

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Bohnen	3	1 / 4	60 - 70	6- 8

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Paprika	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Suppengemüse	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Pilze	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Kräuter	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Obst

Dörrgut	Einschubebene		Temperatur (°C)	Dauer (Std.)
	1 Ebene	2 Ebenen		
Pflaumen	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Aprikosen	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Apfelscheiben	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Birnen	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.21 Einkochen

Hinweise:

- Verwenden Sie nur handelsübliche Einweckgläser gleicher Größe.
- Verwenden Sie keine Gläser mit Schraub- oder Bajonettdeckeln oder Metalldosen.
- Verwenden Sie für diese Funktion die erste Einschubebene von unten.
- Stellen Sie nicht mehr als sechs 1 Liter fassende Einweckgläser auf das Backblech.
- Füllen Sie alle Gläser gleich hoch und verschließen Sie sie mit dem Verschluss.
- Die Gläser dürfen sich nicht berühren.
- Füllen Sie etwa 1/2 Liter Wasser in das Backblech, um ausreichend Feuchtigkeit im Ofen zu erhalten.
- Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (dies dauert bei 1-Liter-Gläsern ca. 35-60 Minuten), Backofen ausschalten oder die Temperatur auf 100 °C zurückschalten (siehe Tabelle).

Beerenobst

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Erdbeeren/Blaubeeren/Himbeeren/reife Stachelbeeren	160 - 170	35 - 45	-

Steinobst

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Birnen/Quitten/Zwetschgen	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Gemüse

Einkochen	Temperatur in °C	Einkochen bis Perlbeginn (Min.)	Weiterkochen bei 100 °C (Min.)
Karotten 1)	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gurken	160 - 170	50 - 60	-
Mixed Pickles	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi/Erbsen/ Spargel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Nach dem Ausschalten im Backofen stehen lassen.

11.22 Brot Backen

Art des Gebäcks	Backofenfunktion	Einschubebene	Temperatur °C	Zeit (Min.)
Weißbrot	Brot	2	180 - 200	40 - 60
Baguette	Brot	2	200 - 220	35 - 45
Brioche	Brot	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Brot	2	200 - 220	35 - 45
Roggenbrot	Brot	2	190 - 210	50 - 70
Dunkles Brot	Brot	2	180 - 200	50 - 70
Vollkornbrot	Brot	2	170 - 190	60 - 90

11.23 KT Sensor-Tabelle

Rind

Speise	Speisekerntemperatur °C
Rost-/Filetbraten: Englisch	45 - 50
Rost-/Filetbraten: Medium	60 - 65
Rost-/Filetbraten: Durch	70 - 75

Schwein

Speise	Speisekerntemperatur °C
Schweineschulter/Schinken/Nacken	80 - 82
Kotelettstück (Rücken)/Kasseler	75 - 80
Hackbraten	75 - 80

Kalb

Speise	Speisekerntemperatur °C
Kalbsbraten	75 - 80
Kalbshaxe	85 - 90

Hammel / Lamm

Speise	Speisekerntemperatur °C
Hammelkeule	80 - 85
Hammelrücken	80 - 85
Lammbraten / Lammkeule	70 - 75

Wild

Speise	Speisekerntemperatur °C
Hasenrücken	70 - 75
Hasenkeule	70 - 75
Ganzer Hase	70 - 75
Reh-/Hirschrücken	70 - 75
Reh-/Hirschkeule	70 - 75

Fisch

Speise	Speisekerntemperatur °C
Lachs	65 - 70
Forellen	65 - 70

11.24 Automatikprogramme

Folgende drei Automatikprogramme sind optimal für jede Fleischart und andere Rezepte geeignet:

- Fleischprogramme mit Gewichtsautomatik (Menü Koch-Assistent) — Mit dieser Funktion wird die Garzeit automatisch berechnet. Sie müssen das Gewicht des Garguts eingeben.
- Fleischprogramme mit KT Sensor Automatik (Menü Koch-Assistent) — Mit dieser Funktion wird die Garzeit automatisch berechnet. Sie müssen die Kerntemperatur eingeben. Nach Ablauf des Programms ertönt ein akustisches Signal.
- Rezeptautomatik (Menü Koch-Assistent) — Diese Funktion verwendet für ein Gericht voreingestellte Werte. Bereiten Sie das Gericht nach dem Rezept in diesem Buch zu.

Gerichte mit Gewichtsautomatik
Schweinebraten
Kalbsbraten
Rinderschmorbraten

Gerichte mit Gewichtsautomatik
Reh/Hirschbraten
Lammbraten
Hähnchen, ganz
Pute, ganz
Ente, ganz
Gans, ganz

Gerichte mit KT Sensor Automatik
Schweinerücken
Roastbeef/Filet
Beef Skandinavisch
Reh-/Hirschrücken
Lammrücken, rosa
Putenbrust
Fisch, ganz

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann

die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Hinweise zur Reinigung:

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziellen Backofenreiniger.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch, und lassen Sie sie trocknen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Zubehörteile mit Antihaftbeschichtung dürfen nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln, scharfkantigen Gegenständen oder im Geschirrspüler gereinigt werden. Andernfalls kann die Antihaftbeschichtung beschädigt werden.

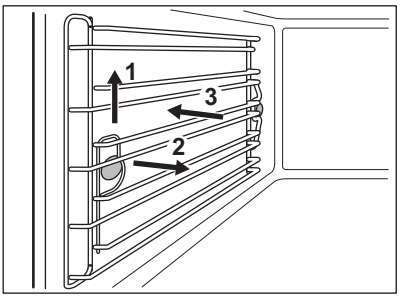
12.1 Dampfreinigung

1. Die Rückstände nach der Reinigung mit einem Lappen herauswischen.
2. Füllen Sie 250 ml Wasser vermischt mit 3 EL Essig in den Dampfgenerator.
3. Schalten Sie die Funktion Dampfreinigung im Hauptmenü ein. Das Display zeigt die Dauer der Funktion an.
4. Nach Abschluss des Programms ertönt ein Signal. Berühren Sie ein Sensorfeld, um es abzuschalten.
5. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch aus. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Dampfgenerator.
6. Lassen Sie die Tür des Geräts ca. 1 Stunde geöffnet. Warten Sie, bis das Gerät trocken ist.

12.2 Einhängegitter

Die Einhängegitter können zur Reinigung der Seitenwände entfernt werden.

Abnehmen der Einhängegitter



1. Ziehen Sie die Gitter vorsichtig nach oben aus der vorderen Aufhängung.
2. Schwenken Sie die Gitter an der vorderen Aufhängung leicht nach innen.
3. Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.

Einsetzen der Einhängegitter

Führen Sie zum Einsetzen der Einhängegitter die oben beschriebenen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.

12.3 Dampferzeugungssystem

VORSICHT!
Trocknen Sie den Dampfgenerator **nach jeder Benutzung**. Saugen Sie das Wasser mit einem Schwamm auf.

Beseitigen Sie die Kalkrückstände mit Essigwasser.

VORSICHT!
Chemische Entkalkungsmittel können Schäden an der Emailbeschichtung verursachen. Folgen Sie den Anweisungen des Herstellers.

Reinigen der Wasserschublade und des Dampfgenerators:

1. Füllen Sie das Wasser-Essig-Gemisch (ca. 250 ml) **über die Wasserschublade** in den Dampfgenerator. Warten Sie ca. 10 Minuten.
2. Saugen Sie das Essigwasser mit dem Schwamm auf.
3. Geben Sie etwas klares Wasser (100 - 200 ml) in die Wasserschublade, um das Dampferzeugungssystem durchzuspülen.
4. Entfernen Sie das Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator, und wischen Sie ihn trocken.
5. Lassen Sie die Gerätetür offen, damit das Gerät vollständig trocknen kann.

12.4 Lampe

WARNUNG!
Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
Die Lampe und die Glasabdeckung der Lampe können heiß werden.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

- Schalten Sie das Gerät aus.
- Entfernen Sie die Sicherungen aus dem Sicherungskasten, oder schalten Sie den Schutzschalter aus.

VORSICHT!
Legen Sie ein Tuch auf den Boden des Backofens. Auf diese Weise schützen Sie die Glasabdeckung der Backofenlampe und den Innenraum des Backofens. Verwenden Sie immer eine Lampe mit der gleichen Leistung.

Austauschen der Lampe der Innenraumdecke:

1. Drehen Sie die Glasabdeckung der Lampe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen.
2. Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
3. Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
4. Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung.
5. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an.

Austauschen der Lampe auf der linken Geräteseite:

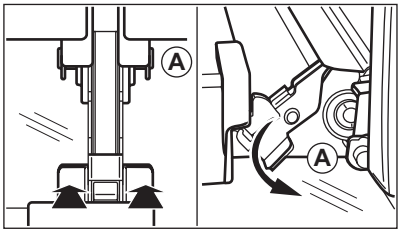
1. Entfernen Sie das linke Einhängegitter.
2. Entfernen Sie die Abdeckung mit einem Torx 20-Schraubendreher.
3. Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.
4. Tauschen Sie die Lampe gegen eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe aus.
5. Bringen Sie den Metallrahmen und die Dichtung wieder an. Ziehen Sie die Schrauben wieder fest.
6. Setzen Sie das linke Einhängegitter wieder ein.

12.5 Reinigen der Backofentür

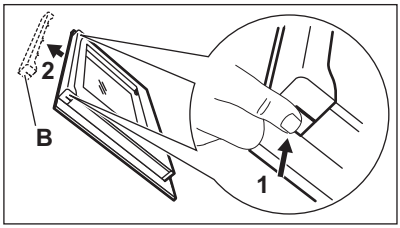
Aushängen der Backofentür und der Glasscheiben

Die Backofentür und die inneren Glasscheiben können zur Reinigung ausgebaut werden. Die Anzahl der Glasscheiben variiert je nach Modell.

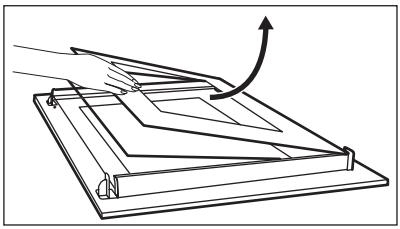
WARNUNG!
Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Tür vollständig.
2. Drücken Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren.
3. Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (Winkel ca. 70°).
4. Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Gerät weg.
5. Legen Sie die Ofentür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Unterlage. Dies verhindert Kratzer.



6. Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Türoberkante an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Kippverschluss zu lösen.
7. Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorne, um sie abzunehmen.



8. Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus der Führung.
9. Reinigen Sie die Glasscheiben mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheiben sorgfältig ab.

Einbauen der Backofentür und der Glasscheiben

Nach der Reinigung müssen die Backofentür und die Glasscheiben wieder eingebaut werden. Führen Sie die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein und dann die größere.

13. WAS TUN, WENN …

WARNUNG!
Siehe Sicherheitshinweise.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät heizt nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Das Gerät heizt nicht.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhrzeit ein.
Das Gerät heizt nicht.	Die erforderlichen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Überprüfen Sie die Einstellungen.
Das Gerät heizt nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Ein- und Ausschalten der Kindersicherung".
Das Gerät heizt nicht.	Die Sicherung hat ausgelöst.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Löst die Sicherung wiederholt aus, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Im Display erscheint F111.	Der Stecker des KT Sensor ist nicht richtig an die Buchse angeschlossen.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Die Lampe funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Die Lampe funktioniert nicht.	Sie haben eine ÖKO-Funktion oder Feuchte Heißluft gewählt. Bei diesen Funktionen kann die Lampe nicht eingeschaltet werden.	Die Lampe wird nicht eingeschaltet, da diese Funktionen helfen, Energie zu sparen.

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder Kundendienst.
Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am Frontrahmen des Garraums.

Wir empfehlen, dass Sie folgende Daten hier notieren:

Modell (MOD.) .....

Produktnummer (PNC) .....

Seriennummer (S.N.) .....

14. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

www.aeg.com/shop

892938416-B-352012

CE

AEG

perfekt in form und funktion